

م ق م : ٢٠٠٥/١٧٦٨

اللبن المجفف نباتى الدهن

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

:

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٧٦٨ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " اللبن المجفف نباتى الدهن " تلغي وتحل محل أخر أصـدار لهـا عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

اللبن المجفف نباتى الدهن

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن المجفف نباتى الدهن وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هو ناتج تجفيف اللبن منزوع الدسم المضاف اليه دهون نباتية مسموح بها غذائيا .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من التزنخ.

٣/ ٣ لايجوز اضافة ايه شحوم حيوانية .

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من ايه شوائب .

٣/ ٥ يعطى المنتج نتيجة سلبية لاختبار الفوسفاتيز .

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٧ لا تقل نسبة البروتين فى المادة الصلبة الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ .

٣/ ٨ اللبن المجفف نباتى الدهن كامل الدسم

٣/ ٨/ ١ تتراوح نسبه الدسم بين ٢٦٪ واقل من ٤٢٪ .

٣/ ٨/ ٢ لاتزيد نسبة الرطوبة فى المنتج على ٥٪ .

٣/ ٩ اللبن المجفف نباتى الدهن منخفض الدسم

٣/ ٩/ ١ تتراوح نسبة الدسم بين اكثر من ١,٥٪ واقل من ٢٦٪ .

٣/ ٩/ ٢ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٥٪ .

٣/ ١٠ لاتزيد نسبة الحموضة على ٠,١٧٪ فى المنتج محسوبة كحمض لاكتيك فى حالة الاسترجاع بنسبة ١ لبن مجفف : ٧ ماء .

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وافرازتها السامة.

٣/ ١٢ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠٠٠ خليه/جم .

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب السالمونيلا فى ٢٠٠ جم .

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من ميكروب استافيلوكوكس أوريس وسمومها .

٣/ ١٥ لايزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠ خلية/جم .

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشيا كولاى .

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ١٩ لايزيد عد الفطر والخميرة على١٠ خلية/ جرام

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافه تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ٢٤ لاتزيد فترة صلاحية اللبن المجفف كامل الدسم ومنخفض الدسم نباتى الدهن على ٢٤ شهرا للعبوات المعدنية المعبأة تحت غاز خامل ومفرغة الهواء وكذلك العبوات المانعة لتسرب الرطوبة ومفرغة الهواء، ولاتزيد على ١٢ شهرا للعبوات الاخرى على درجة حرارة مناسبة

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ اللبن المجفف نباتى الدهن كامل الدسم

٤/ ١/ ١ نسبه اللاكتوز فى حدود ٣٨٪ .

٤/ ١/ ٢ نسبه الرماد فى حدود ٦٪ .

٤/ ٢ اللبن المجفف نباتى الدهن منخفض الدسم

٤/ ٢/ ١ تتراوح نسبه اللاكتوز بين اكثر من ٣٨٪ واقل من ٥٣٪ .

٤/ ٢/ ٢ نسبه الرماد بين اكثر من ٦ ٪ واقل من ٨٪ .

٤/ ٣ نسبة الذوبان فى حدود ٨٥٪ فى حالة اللبن المجفف بطريقة الاسطوانات و فى حدود ٩٨,٥٪ فى حالة اللبن المجفف بطريقة الرذاذ.

٤/ ٤ فى حالة اللبن سريع الذوبان يجتاز المنتج اختبارى معامل الانتشار ومعامل التشرب .

٤/ ٥ يكون المنتج متدفقا خالياً من التكتل الذى يصعب تفكيكه يدويا .

٤/ ٦ يعطى المنتج عند استرجاعه بالماء سائلا متجانسا له الخواص الحسية للبن.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" ،على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة اجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الأستيراد .



٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (لبن مجفف نباتى الدهن كامل الدسم أو لبن مجفف نباتى الدهن منخفض الدسم أو لبن مجفف نباتى الدهن كامل الدسم سريع الذوبان أو ٠٠٠٠٠).

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن .

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات .

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمواد المضافه فى حالة اضافتها .

٥/ ٢/ ٧ نوع الدهن النباتى المضاف .

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج - و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ٩ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٢/ ١٠ طريقة الاسترجاع .

٥/ ٢/ ١١ نوع المعاملة الحرارية.

٥/ ٢/ ١٢ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ.

٥/ ٢/ ١٣ رقم التشغيلة .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاته" ٠

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اللبن المجفف نباتى الدهن كامل الدسم	whole milk powder with vegetable fats
اللبن المجفف نباتى الدهن منخفض الدسم	low milk powder with vegetable fats
اللبن المجفف سريع الذوبان	instant milk powder
ميكروب استافيلوكوكس أوريس	*Staphylococcus aureus*
ميكروب السالمونيلا	*Salmonella*
ميكروب الايشريشيا كولاى	*E. coli*
معامل الذوبان	Solubility index

٨- المراجع

1- Codex Stan 207- 1999
Codex standard for milk powder and cream powder
Codex Alimentarius Commission.
2- Robinson, R.K and Fifst, MA, Dphil (1990)
Dairy Microbiology vol.1 and 2.
Ed. Elsevier Applied Science, London and New York.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة والسكان
- غرفة الصناعات الغذائية
- مصلحة الكيمياء
- وزارة التموين
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى .
- المركز القومى للبحوث
- شركة مصر للألبان
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى
- مصلحة الرقابة الصناعية
- شركة جهينة للألبان
- شركة انجوى
- شركة نستله.
- وزارة الزراعة.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1768 / 2005

MILK POWDER WITH VEGETABLE FATS

ICS : 67 . 100 . 10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality